





























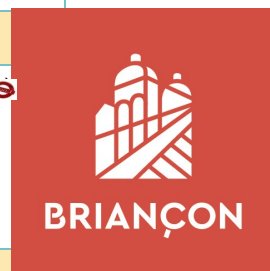
MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BRIANÇON

JANVIER 2017

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)



Lundi 2	Mardi	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade des Incas (Bœuf ) bourguignon Gratin de choux fleur Bleu de St Pierre  Clémentine	Salade de Mix/Pois chiche Lasagnes végétariennes Tome du col de Manse  Compote aux fruits	Pomelos Rôti de (veau ) (Carottes ) Fromage blanc fermier  confiture	Soupe de pois cassés Filet de poisson au citron Gratin de (pâtes 1/2 complètes ) Tome de Rochebrune  Pommes 	Salade verte  Cuisse de poulet au jus Petit épeautre  Yaourt fermier  Biscuit
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade de betterave Emincé de dinde à la thaï Riz Tome Edelweiss  Pommes 	(Carottes ) bâton Avec sa mayonnaise de haricots Gratin de (lentilles  /pâtes ) Yaourt fermier  Far aux pruneaux maison	Salade de maïs Jambon blanc Gratin (p de terre  /poireaux) Tome des Chalets  Clémentine	Potage du chef (veau ) à la crème Boulgour Crème dessert  Kiwi	Salade (choux rouge/blanc ) Moules à la marinière Frites Tome des Brunes  Orange
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Macédoine de légumes (bœuf ) Marengo Gratin de chou fleur Crème dessert  Kiwi	Salade (pois chiche/carottes ) Radis noir Tortellini au fromage à la sauce tomate Gâteau du chef	Pâté de campagne Poisson au curry (Coquillettes ) 1/2 complètes Tome Edelweiss  Banane	Soupette du chef Cuisse de poulet Epinards en gratin Yaourt fermier  Pommes 	(Céleri ) rémoulade (Saucisses ) Purée de (pomme de terre ) Fromage blanc fermier  Confiture
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
(Carottes ) râpées Filet de poulet à la tomate Riz Tome de Rochebrune  Orange	Betterave au thon Tartiflette Salade verte  Gâteau amande/haricots maison	Salade d'endive aux noix (Veau ) à l'indienne Semoule Chèvre au miel Pommes 	Velouté du chef aux légumes Filet de poisson au beurre blanc Brocolis Tome de St Pierre  Kiwi	Salade de (pâtes ) Jambon blanc Petit pois à la parisienne Yaourt fermier  Banane
Lundi 30	Mardi 31			
Salade Camarguaise Boulettes d'agneau Haricots persillade Tome Edelweiss  Compote	(Céleri) rémoulade/(carottes)  Dhal de lentilles corail Riz Yaourt  Fondant à l'orange maison			



CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Produit
Issu de
l'agriculture
biologique

 Produit
issu de la
filière
locale

 Vinaigrettes
faites maison,
avec de l'huile
végétale bio



Liste des
allergènes
sur le site
de la Ville :
www.ville-briancon.fr